

Arbeitsfläche IceDesign

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Sie haben sich für eine warmgewalzte Edelstahl-arbeitsplatte mit hartverchromter Oberfläche in Ihrer neuen Küche entschieden. Damit Ihr Unikat schön bleibt gibt es einige spezielle Reinigungs- und Pflegeprodukte.

Besondere Eigenschaften

Jede Suter-IceDesign-Abdeckung ist ein echtes Unikat. Sowohl die individuelle Oberflächenstruktur des warmgewalzten Edelstahls als auch der Glanzgrad der hartverchromten Oberfläche lassen sich nicht standardisieren. Das verleiht jeder IceDesign eine einzigartige und hochwertige Ästhetik. Die verchromte Oberfläche macht sie besonders robust und nahezu kratzunempfindlich. Sie ist das Premium-Produkt unter den Spezialoberflächen.

Gebrauchs- und Pflegehinweise

IceDesign Arbeitsplatten sind nahezu kratzunempfindlich und besonders einfach in der Pflege. Sie sind wesentlich härter und robuster durch eine spezielle Oberflächenversiegelung. Hier reicht meist ein feuchtes Microfasertuch und/oder Mittel wie Ajax. Bei größerem Schmutz empfiehlt sich hier unser grobporiger Spezialschwamm. Bei der Verwendung von Mitteln wie Citronenstein bitte gut nachspülen, da in den Oberflächenrillen Reinigungsrückstände haften bleiben können. Reinigungsmittel (in verdünnter oder unverdünnter Form) nicht länger als 15 Min. ohne abzuwischen liegen lassen. Salzhaltige Produkte immer sofort entfernen um Schäden zu vermeiden.

Glühend heisse Pfannen oder Kochtöpfe gehören auf die Glaskeramik, Herdmulden oder Untersätze und nicht auf den Edelstahl. Denn zu grosse Hitze kann die Produktoberfläche verändern, gar schädigen, und/oder zu Verfärbungen führen.

- Nicht direkt auf der Arbeitsplatte schneiden, sondern hierzu ein Rüstbrett verwenden.
- Keine harten oder scharfkantigen Gegenstände auf der Arbeitsplatte verschieben.
- Keinen längeren Kontakt mit leicht rostenden Gegenständen (Gusspfannen, Nägel etc.)
- Keine Stahlwolle oder aggressive Reinigungsschwämme verwenden, sondern nur Schwämme für Edelstahl (weiche Seite) oder Mikrofasertücher.
- Keine aggressiven, chlor- oder salzsäurehaltigen Reinigungsmittel (Javelwasser, Durgol etc.) verwenden. Kalkablagerungen regelmäßig entfernen (Zitronen- oder Essigreiniger).

Citronenstein

Citronenstein ist ein Universalreiniger für alle glatten und glänzenden Oberflächen. Er reinigt, entfettet, entkalkt und poliert alles in einem Arbeitsgang gift- und säurefrei. Aufgrund seiner Konsistenz ist der Citronenstein äußerst materialschonend und hat einen sehr hohen Wirkungsgrad.

Nach dem Polieren mit Citronenstein muss die Arbeitsfläche mit Wasser nachgespült und mit einem feuchten Microfasertuch nachgewischt werden, um eventuelle Politur oder Reinigungsrückstände zu entfernen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küche, gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Verfügung. Rufen Sie uns an, wir sind gerne für Sie da.

Ihre Rolf Schubiger Küchen AG